

ROCHEBARON COUPE 580G

Réglement UE 1169/2011	
Nom du contact	CFVA
Adresse du contact	ZA Piroilles 43 590 Beauzac -France
Dénomination de vente	de : Französischer Weichkäse mit Blauschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch, 55% Fett i. Tr. fr : Fromage à pâte molle persillée, au lait de vache pasteurisé nl : Blauwaderkaas van gepasteuriseerde koemelk. Vetgehalte op droge stof : 55%
Liste des ingrédients	de : pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käse-reikulturen, Farbstoff in der Rinde : Pflanzenkohle. fr : LAIT pasteurisé, sel, ferments, colorant de croûte : charbon végétal. nl : gepasteuriseerde MELK, zout, fermenten, Kleurstof in de korst : plantaardige koolstof.
Allergènes	fr : Lait de : Milch nl : Melk
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	de : Bei +2°C/+8°C fr : Conserver à +2°C/+8°C nl : Koel bewaren : +2°C/+8°C
Contenu net unité consommateur	0.580 Kg

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Réglement UE 1169/2011 (Nutriments obligatoires)	Valeur moyenne	% AQR
Energie en KJ	1416	
Energie en Kcal	342	
Matières grasses g	30.0	
dont acides gras saturés g	21.0	
Glucides g	< 0.5	
dont sucres g	< 0.5	
Protéines g	18.0	
Sel g	1.90	

Informations sur les substances à caractère allergisant

Le produit fini contient	Oui	Non
Du lait et/ou des produits laitiers (incluant le lactose)	x	
Des céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souche hybridée) et produit à base de ces céréales.		x
Des crustacés et produits à base de crustacés		x
Des poissons et produits à base de poisson		x
Des oeufs et produits à base d'oeuf		x
Des arachides et produits à base d'arachide		x
Du soja et produits à base de soja		x
Des fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits.		x
Du céleri et produits à base de céleri		x
De la moutarde et produits à base de moutarde		x
Des graines de Sésame et produits à base de graines de Sésame		x
De l'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO ₂		x
Du lupin et produits à base de lupin		x
Des mollusques et produits à base de mollusque		x

Site de production

Nom	CIE FROMAGERE DE LA VALLEE DE L'ANCE
Adresse	Pirolles - BP 09 43590 BEAUZAC
Téléphone - Fax	04 71 61 47 91 - 04 71 61 59 79
Numéro d'agrément - enregistrement du site de production	FR 43 025 001 CE

Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Produit non irradié

Certifications site

BRC	
-----	--

Certifications produits

Certification bio	Non biologique
-------------------	----------------

Critères microbiologiques réglementaires

Règlement UE 2073/2005 modifié par le règlement UE 1441/2007

Critères de sécurité des denrées alimentaires

Tout dépassement des valeurs limites pour ces critères entraîne une exclusion de la consommation humaine avec non mise et/ou retrait éventuel du marché.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	5	0	Sortie usine
Enterotoxines staphylococciques	Pas de détection dans 25 g	Pas de détection dans 25 g	5	0	Pendant toute la durée de conservation les entérotoxines ne sont recherchées que si la recherche de Staphylocoques à coagulase positive donne un résultat > 100000 ufc/g

Critères d'hygiène des procédés

Le dépassement des valeurs limites doit entraîner un plan d'actions correctives.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Escherichia coli	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	-
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	Déclenche la recherche d'entérotoxines si > 100000 ufc/g

Une démarche HACCP est en place dans l'entreprise

L'ensemble du personnel a été formé et respecte les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans la profession

Informations logistiques			
	Unité consommateur	Colis	Palette
GTIN	3341501000128	93341501000299	93341509005500
Plan de palettisation			8 colis x 25 couches
Nombre de colis			200
Nombre d'UC		4	800
Dimensions (p x l x h)	150 x 150 x 35 mm	385 x 294 x 65 mm	1200 x 800 x 1775 mm
Volume		0.007 m3	1.704 m3
Poids net	0.580 Kg	2.320 Kg	464.000 Kg
Poids variable	Oui		
Poids brut	0.586 Kg	2.574 Kg	539.800 Kg
Tare	0.006 Kg	0.254 Kg	75.800 Kg
Matériaux de conditionnement	Papier : 1.2 g Papier : 0.8 g Autre : 4.0 g	Carton : 230.0 g	Bois : 25000.0 g
Support palette			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Expression de la durée de vie	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Expression du numéro de lot	L+Quantième de fabrication		
Type de date d'expiration marquée	Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)		
Température de stockage	2°C - 8°C		
Température de livraison	2°C - 8°C		
Hygrométrie	85 % - 85 %		
Code douanier	0406409000		
Durée de vie minimum garantie à la livraison			